

# PANDORO AL CIOCCOLATO

## senza glutine

*DOLCI*

*CODICE RICETTA: 141885*

**INGREDIENTI:** Farina di riso (senza glutine), Tapioca [farina ricavata dai tuberi della manioca], **UOVA**, Fecola di patate, Tuorlo d'**UOVO**, Zucchero, **BURRO**, Cioccolato Fondente (cacao min 43%) [Zucchero, Pasta di cacao, Burro di cacao, Destrosio, Emulsionante [Lecitina di **SOIA**]], Farina di Guar, Cioccolato bianco (cacao min. 30,5%) [Zucchero, Burro di cacao, **LATTE** scremato in polvere, Grasso del **LATTE**, Emulsionante [Lecitina di **SOIA**], Aroma naturale di vaniglia], Lievito di birra compresso, Fibra di pisello, Miele, Sale iodato



Può contenere: **Frutta a guscio, Lupini, Senape, Sesamo**

Shelf Life: 40 (gg)

### VALORI NUTRIZIONALI (PER 100 G)

	Valore	%RDA
<b>ENERGIA</b>	1486 kj 353 kcal	18 %
<b>GRASSI</b>	12 g	17 %
di cui acidi grassi saturi	6,2 g	31 %
<b>CARBOIDRATI</b>	56 g	22 %
di cui Zuccheri	12 g	13 %
<b>PROTEINE</b>	5,3 g	11 %
<b>SALE</b>	0,32 g	5 %

ASSUNZIONI DI RIFERIMENTO DI UN ADULTO MEDIO  
8400 kJ / 2000 kcal